

CENNIK
HERBAT CHIŃSKICH I KARAWANOWYCH
(ROSYJSKICH)
HANDLU HURTOWNEGO WIN I HERBAT
JULIUSZA GROSSEGO
W KRAKOWIE
Rynek Nr. 28, Pałac Spiski.

	Za 1 Funt wagi wiedeńskiej	
	Zł. w. a.	cnt.
Herbata Gospodarska	1	40
» » lepsza	2	—
Czarna aromatyczna herbata.		
Nr. 1. Herbata Melange	2	40
Nr. 2. » »	3	20
Nr. 3. » »'	4	—
Czarna aromatyczna herbata z kwiatem.		
Nr. 3. Herbata familijna Melange . .	4	—

	Za 1 Funt wagi wiedeńskiej	
	Zł. w. a.	cnt.
Czarna aromatyczna herbata z kwiatem.		
Nr. 4. Herbata lepsza	5	20
Nr. 5. » przednia	6	—
Nr. 6. » z najlepszego zbioru najprzedniejszy Melange	8	—
Herbata moskiewska.	Za 1 Funt wagi rosyjskiej	
Familijna moskiewska czarna	2	50
» przednia z kwiatem	5	—

Od czasu zawiązania stosunków handlowych z Chinami przez Holendrów i Anglików, przewożono herbatę morzem okrętami żaglowemi do Europy. Były to jednak transporta małe, dla mniej konsumującej publiczności przeznaczone. Dopiero w ostatnich dziesięcioleciach wzmogły się znacznie potrzeby herbaty. Dziś też przy ułatwionej i szybkiej komunikacyi statkami, pomimo wielkiej opłaty za przepływ, której statki przez kanał Sueski podlegają, lepsze gatunki herbat już wszystkie tą drogą sprowadzają, gdyż handlowi nowoczesnemu najwięcej na szybkim i pewnym odbiorze towaru zależy. Następnie umożebnia znaczny ruch handlowy, który teraz herbata sprowadzana morzem wywołuje, że całe statki wyłącznie tylko herbatą ładują i żadnego innego towaru na pokłady nie biorą. Herbata przez swój delikatny aromat i skłonność naciągnięcia obcych zapachów przy blizkiej styczności z innemi towarami, znacznie już traci na dobroci swojej.

Tym sposobem herbaty szczelnie w skrzynkach zamknięte, pomimo drogi morskiej nieróżnią się od herbat tak zwanych karawanowych, które przez Kiachtę i Nowgorod do Moskwy, najgłówniejszej siedziby kupców herbatą w Rosyi, przybywają.

Dowodem tego jest transport olbrzymi herbat wodą przez Petersburg do Moskwy, a co więcej, przyznają Moskale sami niezaprzeczoną dobroć herbatom morskim i ogłaszają nawet w swoich cennikach, że nie ma więcej różnicy między temi herbatami, które morską lub lądową drogą dostają się w ruch handlowy. Bez wszelkiej też kwestyi ustaną zczasem zupełnie większe transporta karawanowe, gdyż wypadają w cenie drożej, tracą na czasie i nie są tak pewnemi, jaką jest doskonale zorganizowana żegluga parowa. Gdy jednak niektóre prywatne osoby i kilku moich komitentów przyzwyczajeni są jeszcze po części do herbat karawanowych, sprowadzam celem zadosyćuczynienia odnośnym życzeniom także kilka gatunków herbat z Moskwy i posiadam takowe na składzie w opakowaniu oryginalnem.

Zbiór herbat odbywa się w Chinach trzy razy do roku; pierwszy jest w miesiącu kwietniu, z którego zbioru pochodzą herbaty najlepsze z najprzedniejszym i najdelikatniejszym smakiem, pomimo, że same dla siebie mniej silnie naciągają jak herbaty z drugiego zbioru w czerwcu i trzeciego w sierpniu.

Najlepsze herbaty pochodzą z prowincyi chińskiej Futschan (Futschew), która leży na południe, wogóle zaś w Chinach sprzyjają herbacie klimatycznie te części kraju, które są między 27 a 32° na wzgórzach i wyniosłych polanach położone. Wywóz herbat z tych części Chin odbywa się przez porty Hong-Kong, Canton, Amoy, Futschew i Shangai.

Oprócz Chin i Japonii rozszerzają się najgłówniej w Jawie przez Holendrów w r. 1839 założone plantacye herbat, jakoteż i w Indyach Wschodnich protegowane przez Anglików, gdzie ostatniemi latami produkcya ta do 2 milionów franków dochodziła, gdy tymczasem ogólny wywóz herbat z Chin obecnie rocznie około 175 milionów funtów wynosi.

Najlepszą własnością herbaty jest jej świeżość; wtedy jest ona jędrną i aromatyczną, traci zaś przez dłuższe leżenie i styczność z przedmiotami, których woń udziela się powietrzu. Dlatego też teraz po większych miastach utrzymywane bywają wyłączne składy herbat, które są w stanie utrzymywać wielki dobór i takowy przez znaczny odbyt ciągle odnawiać. Niedobrze jest więc herbatę w prywatnym domu w dużych przechowywać ilościach, mianowicie szkodzi jej świeża bielizna, nieszczelne zamknięcie lub wilgoć.

UŻYWANIE HERBATY.

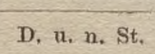
Zdaje się na pozór, że przyrządzenie herbaty jest bardzo łatwe, a jednak tak nie jest. Niezachowanie się należyte przy drobnostkowych wymogach, które są koniecznemi, aby herbata była w zupełności dobrą i aby się zupełnie odpowiednio jakości swojej przedstawiła, wywiera częstokroć zły wpływ na smak herbaty.

Przedewszystkiem koniecznem jest ugotować wodę w samowarze mosiężnym dobrze pobielanym, a przynajmniej często i dobrze z nowa wygotowanym samowarku blaszanym. Od wody, i tylko od wody miękkiej zawisł dobry smak i czystość herbaty. Gdzie niema czystej wody rzecznej lub gdzie herbata zaparzona pokazuje się brunatną i mętną, trzeba użyć wody destylowanej, albo można tę wodę przeznaczoną na herbatę osobno przysposobić. Dzieje się to następnie. Gotuje się wodę twardą w zupełnie czystym i wyłącznie do tego przeznaczonem naczyniu przez dłuższy czas, odstawia się i po ochłodzeniu odlewa się ją ostrożnie, uważając na to, aby osad wapienny na dnie pozostał. Tą czysto odlaną i tym sposobem przygotowaną wodę zachowuje się do użytku, kiedy potrzeba robić herbatę, nalewa się do samowaru i zagotowuje się ją jak zwykle po raz drugi.

Czajnik bierze się tylko porcelanowy lub fajansowy. W metalowych naciąga wprawdzie herbata prędzej i mocniej, jest to jednak połączone z uszczerbkiem smaku i aromaty herbaty, pominąwszy już okoliczność, że często smak metalu udziela się herbacie.

Przed zaparzeniem herbaty trzeba koniecznie czajnik przegrzać warem, odlać i dopiero do gorącego czajnika wsypać potrzebną ilość herbaty licząc łyżeczkę na dwie szklanki. Następnie nalawszy do połowy czajnika wody, potem zostawić z 5 minut, (Moskale nakrywają czajnik serwetą dla zachowania dłuższego ciepła) po upływie zaś tego czasu dolać do czajnika wody do pełności i nalewać herbatę. Tym sposobem można za jednym razem trzykrotnie herbatę parzyć, która zawsze wyda smak dobry, czysty i aromatyczny.

Juliusz Grosse.

 **Biorącym naraz 5 funtów, dodaje się $^1/_2$ funta tej samej herbaty. Zawiadamia się oraz PP. kupców i handlujących na prowincyi, że nie wysyła się herbatę w komis, tylko na stały rachunek, udzielając stosownie do ilości odpowiedni rabat.**

D. u. n. St.

W Krakowie w drukarni L. Paszkowskiego pod zarządem Józefa Łakocińskiego.



PREIS-COURANT

FEINER CHINESISCHER UND RUSSISCHER CARAVANEN-THEES

von

JULIUS GROSSE

WEIN- UND THEE-HANDLUNG EN GROS

KRAKAU

Ring Nr. 28 Palais Spiski.

	Für 1 Wiener Pf.	
	fl.	kr.
Wirtschaftsthee	1	40
» bessere Sorte	2	—
Schwarzer aromatischer Thee.		
Nr. 1. Thee Melange	2	40
» 2. » »	3	20
» 3. » »	4	—

Schwarzer aromatischer Blüthen-Thee.	Für 1 Wiener Pf.	
	fl.	kr.
Nr. 3. Familien-Thee Melange	4	—
Nr. 4. Bessere Sorte	5	20
» 5. Feine Sorte	6	—
» 6. Feinste Melange der besten Lese	8	—
Russischer Thee.	Für 1 Pf. Russ. G.	
Schwarzer russischer Familien-Thee	2	50
Feiner Familien-Blüthen-Thee	5	—

Seitdem der Handel mit China durch die Holländer und Engländer angeknüpft wurde, importirte man den Thee von dort aus mittelst Segelschiffen nach Europa. Es waren dies aber nur kleine Transporte, weil zu jener Zeit das Publikum noch wenig Thee consumirte. Erst in den letzten Jahrzehnten steigerte sich nach und nach der grosse Bedarf an Thee, welcher jetzt alljährlich verbraucht wird.

Bei der heute erleichterten und raschen Verbindung mittelst Dampfschiffen werden bereits alle besseren Sorten von Thee nicht auf dem Landwege sondern durch den Suez-Canal transportirt, weil dem modernen Handel am schnellen und sicheren Erhalt der Waare sehr viel gelegen ist.

Der grosse überseeische Handelsaufschwung mit Thee macht es ferner möglich, dass jetzt ganze Schiffe ausschliesslich mit Thee geladen werden, weil sonst der Thee infolge seines feinen Aromas mit anderen Gegenständen im Schiffsraum gelagert an seiner Güte bedeutend verlieren möchte.

Die auf solche Weise in hermetisch geschlossenen Kisten zu Wasser beförderten Thees unterscheiden sich jetzt gar nicht mehr von den sogenannten Caravanen-Thees, welche auf dem Landwege über Kiachta und Nowgorod nach Moskau, dem Hauptsitz der Theehändler in Russland, zum Verkauf gelangen.

Als Beweis des eben Gesagten dienen die kolossalen Mengen von Thees, welche zur See verladen über Petersburg nach Moskau in den Handel kommen, ausserdem aber noch dieser Umstand, dass selbst die Russen schon die unbestreitbare Güte dem zur See eingeführten Thee zuerkennen. In ihren Preis-Courants heben sie nämlich ausdrücklich hervor, dass zwischen den Thees, welche auf genannten zwei Wegen in den Handel gebracht werden, kein Unterschied mehr herrsche.

Es unterliegt auch keinem Zweifel, dass mit der Zeit der Thee-Transport mittelst Caravanen ganz aufhören wird; derlei Caravanen sind zu kostspielig, brauchen viel Zeit, um an Ort und Stelle anzukommen, und entbehren der nöthigen Sicherheit, was man von den jetzt so gut organisirten regelmässigen Dampfschifffahrts-Gesellschaften nicht behaupten kann.

Da indessen manche meiner geehrten Abnehmer und meiner Comittenten noch an Caravanenthees gewöhnt sind, so beziehe ich, um diesfallsigen Wünschen zu entsprechen, einige Gattungen solcher Thees aus Moskau und halte selbe in Originalpackung am Lager.

In China findet die Theelese dreimal im Jahre statt. Die erste im Monate April liefert den besten, feinsten und zartesten Thee, wenngleich er beim Aufguss viel schwächer anzieht, als die der zweiten Lese im Juni und der dritten im August.

Der beste Thee kommt aus der im Süden gelegenen chinesischen Provinz Futschan (Futschew). Im Allgemeinen aber gedeiht in China der Thee in diesen Provinzen, welche zwichen dem 27—32° gelegen sind, wo den Pflanzungen das Clima am besten zusagt. Der Thee aus diesen Provinzen Chinas wird in dem für den europäischen Handel offenen Häfen Hong-Kong, Canton, Amoy, Futschew und Shangai verladen.

Ausser in China und Japan existiren noch Theepflanzungen in Java (1839 durch die Holländer eingeführt) und in Ost-Indien (von den Engländern angelegt). Die Produktion dieser Pflanzungen erreichte in den lezten Jahren nahe an 2 Millionen Francs jährlich, während gegenwärtig aus China circa 175 Millionen Pfund Thee jährlich exportirt werden.

Die Frische ist die vorzüglichste Eigenschaft des Thees, weil er nur in diesem Zustande kräftig und aromatisch ist. Durch längeres Liegen, namentlich bei Geruch verbreitenden Gegenständen verliert der Thee an Aroma, wesshalb auch in allen grösseren Städten Niederlagen speciell für diesen Artikel errichtet wurden, welche stets eine grosse Auswahl auf Lager haben und die Thees durch fortwährenden Umsatz im Engros- & Detail-Verkauf erneuern können. Es ist daher für eine Privatperson nicht gerathen, sich grössere Vorräthe von Thee anzuschaffen, weil derselbe in der Nähe von frischer Wäsche und in Feuchtigkeit, oder aber auch lose verschlossen aufbewahrt, sehr leicht schadhaft wird.

ZUBEREITUNG DES THEES.

Wenn man glaubt, dass die Zubereitung des Thees sehr einfach sei, so ist man im Irrthum, denn in Wirklichkeit verhält sich die Sache anders. Die Ausseractlassung geringer Erfordernisse, welche unbedingt nöthig sind, um einen schmackhaften seiner Güte entsprechenden Thee zuzubereiten, ist zumeist die Ursache, dass der Thee nicht nach Wunsch ausfällt.

Vor Allem ist es erforderlich, dass das Wasser in einem gut verzinnten messingenen oder wenigstens gut und oft ausgekochten blechernen Samowar gekocht werde. Nur vom Wasser und zwar nur vom weichen Wasser ist der gute Geschmack und die Reinheit des Thees abhängig. Wo kein reines Flusswasser vorhanden ist, oder, wo der gebrühte Thee braun und trübe wird, verfährt man auf folgende Weise: Man koche das harte Wasser längere Zeit in einem ganz reinen und ausschliesslich hiezu bestimmten Gefäss, lasse es abkühlen und giesse es dann behutsam ab, damit der Bodensatz zurückbleibt. Dieses auf solche Weise destillirte Wasser bewahrt man bis zum späteren Gebrauch auf; hierauf giesst man es in den Samowar ein und lässt es nun wie gewöhnlich zum zweiten Mal kochen.

Die Theekanne soll nur von Porcellan oder Fayence sein. In metallenen Theekannen zieht zwar der Thee schneller und stärker an, verliert aber dadurch an Geschmack und Aroma, abgesehen davon, dass sich dem Thee zuweilen ein Metallgeschmack mittheilt.

Bevor man den Thee brüht, durchwärme man vorerst die Theekanne mit siedendem Wasser. Nachdem dieses abgegossen ist, schütte man erst in diese heissgewordene Kanne die entsprechende Quantität von Thee hinein; auf 2 Gläser Thee wird fürgewöhnlich 1 Kaffeelöffel gerechnet. Hierauf wird die Theekanne zur Hälfte mit Wasser gefüllt, circa 5 Minuten stehen gelassen (die Russen bedecken zur längeren Erhaltung der Wärme die Theekanne noch mit einer Serviette) und dann erst die Kanne voll gefüllt, worauf der Thee in durchwärmte Gläser oder Tassen eingegossen werden kann. Auf diese Art kann man auch dreimal nacheinander den Thee brühen (natürlich nur bei sofortiger Wiederbenützung), und er behält stets seinen guten, reinen und aromatischen Geschmack.

Julius Grosse.

☞ **Wer 5 Pfund auf einmal nimmt, bekommt 1/2 Pfund Thee von derselben Gattung gratis beigegeben. Die Herren Geschäftsfreunde & Kaufleute in der Provinz werden darauf aufmerksam gemacht, dass ich keinen Thee in Commission abgebe. Derselbe wird nur auf feste Rechnung gegen Abschlag eines der Quantität entsprechenden Rabatts geliefert.**